

PASTA FROLLA CON PRIMA MACINA FROLLE

ingredienti

| | |
|--------|----------------------------|
| 1000 g | INFIBRA PRIMAMACINA FROLLE |
| 650 g | burro |
| 650 g | zucchero |
| 110 g | uova |
| 40 g | tuorlo |
| 8 g | baking |
| 3 g | sale |
| 1 | bacca di vaniglia |

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale per 4 minuti in prima velocità.

Aggiungere il sale e impastare ancora 6 minuti in seconda velocità.

La temperatura finale dell'impasto dovrà essere di 25 gradi.

Lasciare riposare l'impasto 60 minuti a 22/24 gradi direttamente in teglia oliata. stendere, farcire e lasciare ancora a lievitare per 90 minuti e cuocere a 200 gradi per circa 18 minuti.